



PLANILLA DE CHEQUEO DE SALAS DE EXTRACCIÓN



RESUMEN DE NO CONFORMIDADES

	Conforme	No conforme	Observaciones
TOTAL			

Propietario:**Ubicacion:****Fecha:.....**

Estructura Edilicia Condiciones Externas	Conforme	No conforme	Observaciones
Del anexo I punto 1, incisos a al K			
Las instalaciones se encuentran en orden y limpieza adecuada.			
Todos los sectores del edificio están ubicados en terrenos altos, y no inundables.			
La zona de extracción de miel ó zona limpia no debe tener comunicación directa con cualquier otra dependencia o sector ajeno a la actividad.			
Los lugares de acceso y patios adyacentes a la Sala de Extracción de Miel, deberán estar conservados de tal modo, que eviten la acumulación de aguas o residuos.			
La zona externa de la Sala de Extracción de Miel deberá contar con cercado perimetral que impidan el ingreso de animales.			
Los pisos son de material impermeable, sin grietas o hendiduras, resistentes, de fácil limpieza y sanitización.			
Las paredes interiores y apoyos estructurales son superficies lisas, resistentes e impermeables, fáciles de limpiar, lavar y sanitizar.			

Los techos y cielorrasos tendrán la superficie interna continua, de fácil limpieza y que no permita la entrada de polvo e insectos ni la acumulación de moho. Están contruidos con materiales y/o tratamientos que impidan el goteo de la condensación de la humedad y su altura deberá garantizar una correcta limpieza y sanitización de los equipos.			
Las aberturas (puertas y ventanas) y el acabado de sus terminaciones, son de materiales inalterables, asegurando un buen estado de conservación, limpieza y sanitización. Aquellas que comuniquen con el exterior están provistas de sistemas adecuados para impedir el ingreso de insectos y vectores externos (malla mosquitera, etc.). Para las puertas se podrá utilizar dicho material o en su reemplazo cortinas sanitarias, para el mismo fin.			
Las distintas dependencias están iluminadas convenientemente. Las luminarias deben poseer dispositivos de protección contra roturas o estallidos.			
Las distintas dependencias cuentan con ventilación natural o mecánica que impida la acumulación y condensación de vapores por cualquier motivo, sobre techos o paredes.			
Las instalaciones, máquinas, cañerías, aparatos, útiles y cualquier otro material destinados a estar en contacto con materias primas o productos, deben estar contruidos por materiales resistentes a la corrosión y oxidación, fáciles de limpiar y sanitizar.			
Debe contarse con dispositivos, trampas y cebos para la detección y combate de roedores.			
Debe poseer el comprobante del análisis físico-químico y bacteriológico del agua a utilizar en las instalaciones. (exigible, siempre y cuando estos no sean provistos por agua de red.)			

.....
FRIMA RESPONSABLE
SALA DE EXTRACCION

.....
FIRMA DEL INSPECTOR

.....
ACLARACION

.....
ACLARACION